

70142

Langer Rührloeffel mit
kleinem Lochblatt,
metalldetektierbar, Ø31 mm,
1200 mm, Grün



Der aus einem Stück hergestellte, metalldetektierbare Rührloeffel zeichnet sich durch ein kleines Blatt und einen langen Stiel aus. Er eignet sich zum Verrühren von Zutaten in großen Töpfen und Fässern. Die Zutaten können die kleinen Löcher passieren, wodurch das Rühren erleichtert wird. Das metalldetektierbare Material kann mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden.

Technische Daten

Artikelnummer	70142
Material	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektier bares Additiv
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
VE	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	120 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	1 Stk.
Colli Länge	1200 mm
Colli Breite	163 mm
Colli Höhe	37 mm
Produkt Durchmesser	31 mm
Länge	1200 mm
Breite	163 mm
Höhe	37 mm
Nettogewicht	1,023 kg
Gewicht Tüte	0,0209 kg
Gewicht Karton	0,0209 kg
Tare total	0,0418 kg
Bruttogewicht	1,06 kg.
Kubikmeter	0,007237 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchstemperatur ³	-20 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022032699

Zolltarif**39241000**

Ursprungsland**Denmark**

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.